

Oranžová buchta



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 10

3051 kalorií , **0 g** cukrů , **171 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/oranzova-buchta>

Příprava

Mouku, cukr, vejce, kypřicí prášek a limonádu smícháme dohromady. Dobře promícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme při teplotě 180 C asi 20 minut. Po upečení buchtu polijeme čokoládou, kterou jsme rozpustili se 100 % tukem a posypeme cukrářským zdobením.

Ingredience

- Těsto: 400 g polohrubé mouky
- 200 g cukru krupice
- 3 vejce
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 10 lžic oleje
- 330 ml oranžové limonády (Mirinda, Fanta)
- Poleva: 100 g čokolády na vaření
- 1 lžíce 100% ztuženého potravinového tuku
- cukrářské zdobení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník